CHAMPAGNE
ALAIN
NAVARRE

La Cuvée Unik
Blanc de Blancs

Issue des plus belles grappes de nos parcelles de Chardonnay, la Cuvée L'UNIK Blanc de Blancs est un Champagne Brut distingué qui ravira les amateurs de vin délicat et épuré.

Tirage limité à 1500 exemplaires par année, proposé en coffret prestige

Vinification :

Ce Champagne est élaboré uniquement à partir de raisins blancs, le Chardonnay, des vendanges 2015 et 2016. Vinifié en cuves émaillées et en cuves inox, cet assemblage de vins de réserve en pure cuvée révèle toute sa plénitude après un long vieillissement en cave, en laissant des notes beurrées et briochées.

Dégustation :

Œil : Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect satiné et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron profonds. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.

Nez : Le premier nez se montre délicatement parfumé avec des notes d'acacia, de rose fraîche, de coquelicot, de tilleuls, accompagnés par des odeurs de pomme, de pêche blanche. L'aération du Champagne révèle des notes minérales très pures, iodées et calcaires.

Bouche : L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale légère, briochée et citronnée, teintée d'iode et fuyante, laisse une sensation fondante et caressante d'une grande délicatesse.

Bouteille de 75cl.

Œnologie	
Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (4 g de sucre / litre)

100% Chardonnay

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

www.champagne-navarre.fr
14 rue de la Marne - 02850 PASSY-SUR-MARNE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 23 70 35 12 Port. +33 (0)6 20 33 19 98 Email. leflorentin@champagne-navarre.fr